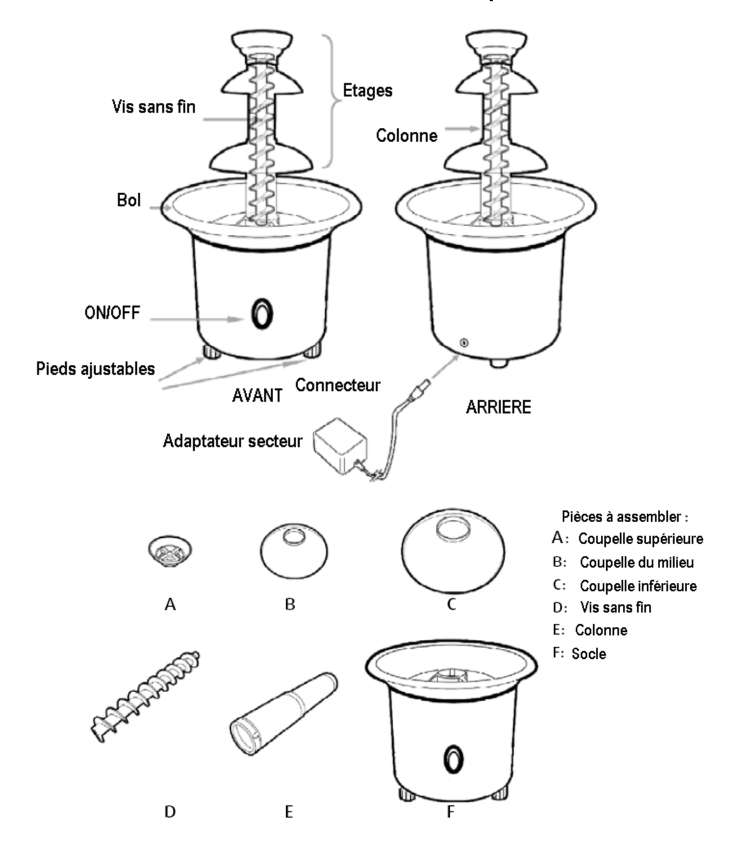
Fontaine à chocolat MINI Party

Présentation de votre fontaine

Nous vous remercions d'avoir choisi notre fontaine à chocolat. Ce petit guide a pour but de vous aider à assembler, utiliser et entretenir votre fontaine. Pour commencer, voici une illustration de ce que vous trouverez dans la boîte et de la manière dont vous devez assembler les pièces.



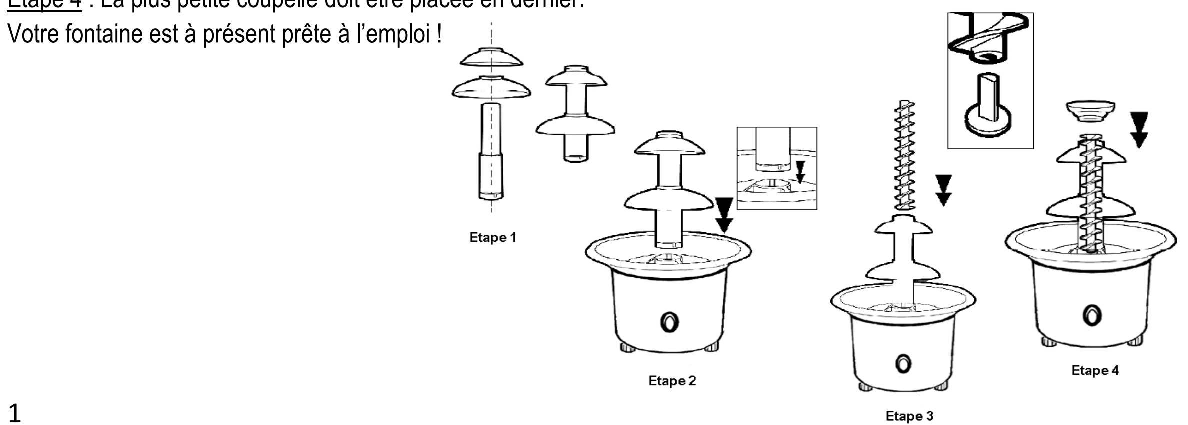
Caractéristiques :

- Hauteur : 32 cm
- Poids : 1.36 kg
- Capacité : 500g (chocolat fondu)
- AC12V – 50Hz
- 19 Watts
- 1600 mA
- Compacte

Assemblage de votre fontaine

Cette fontaine est simple à assembler.

Etape 1 : Placez les deux coupelles sur la colonne. La plus grande des coupelles doit être placée en dessous puis placez ensuite la coupelle du milieu (à l'envers comme des soucoupes retournées).
Etape 2 : Insérez la colonne sur le connecteur situé au sommet du socle.
Etape 3 : Lorsque vous placez la vis sans fin sur le socle, assurez-vous que celle-ci s'enclenche correctement dans l'axe du moteur. (voir image encadrée)
Etape 4 : La plus petite coupelle doit être placée en dernier.
Votre fontaine est à présent prête à l'emploi !



Utilisation de la fontaine

Posez votre fontaine sur un endroit plat et stable à proximité d'une source d'alimentation. La fontaine doit être de niveau pour fonctionner correctement. N'hésitez pas à ajuster les pieds situés sous le socle en cas de besoin.

Préparation du chocolat

Il est temps de préparer le chocolat. Le chocolat doit être fondu avant de le verser dans le bol de la fontaine. Le moyen le plus simple et le plus rapide de faire fondre le chocolat est d'utiliser le micro-onde, mais vous pouvez aussi le faire fondre au bain-marie. Avec la fontaine Mini Party, pour obtenir de meilleurs effets de cascade, une quantité minimale de 400 grammes de chocolat est recommandée. Une quantité maximale de 800 grammes de chocolat vous permet de servir généreusement 6 convives.

Micro Onde

Brisez-le chocolat en morceaux et placez-les dans un bol au micro-onde. Chauffez-le pendant une minute à puissance moyenne (four 800W) puis mélangez le tout. Le chocolat doit être entièrement fondu et avoir une consistance fluide qui coule facilement d'une cuillère. Vous devrez ajouter de l'huile végétale au chocolat choisi afin d'améliorer sa qualité de fluidité. Pour les détails, se reporter à la page 4.

Plaque de cuisson

Utilisez le procédé du bain-marie. Placez le chocolat dans un bol résistant à la chaleur. Placez la casserole sur la plaque de cuisson et faire chauffer à basse température. Remuez le chocolat jusqu'à ce qu'il soit complétement fondu, en prenant garde de ne pas le laisser ni coller ni brûler. Ici encore vous devrez ajouter de l'huile végétale . Les quantités sont précisées en page 4.

Remarque : Il est important de ne pas ajouter d'eau au chocolat ni de liquides ou d'alcools à base d'eau car cela ferait durcir le chocolat et l'empêcherait de s'écouler.

Verser le chocolat dans votre fontaine

Branchez l'adaptateur au socle de la fontaine ainsi qu'à une source d'alimentation. Préparez vos accompagnements autour du socle. Versez le chocolat fondu au centre du bol depuis le bas de la colonne. Mettez votre fontaine à chocolat en route. La vis sans fin conduira le chocolat au sommet de la colonne et la cascade commencera à couler sur les coupelles révélant un arôme de chocolat irrésistible.

Utilisation de différents chocolats dans votre fontaine

Tout chocolat de qualité convient à votre fontaine. Toutefois pour un résultat parfait dès la première utilisation, nous vous recommandons d'utiliser un mélange spécial de chocolat pour fondue.

Pour obtenir les meilleurs effets de cascade, utilisez un chocolat à teneur élevée en cacao. Le chocolat noir par exemple a un pourcentage de cacao supérieur au chocolat au lait. Votre fontaine peut fonctionner avec un chocolat bon marché, en y ajoutant de l'huile végétale, mais l'huile peut évidemment en affecter le goût et la texture. Le tableau ci-contre vous aidera à préparer votre chocolat selon la marque choisie.

Marque	Quantité	Huile végétale	Préparation
Chocolat pour fondue (noir et au lait)	900 g	Aucune	Faire chauffer au micro onde pendant 1 minute. Sortir le chocolat et le remuer puis remettre au micro onde 1 minute supplémentaire.
Chocolat Noir (70% de cacao)	400 g	57 ml	Mélanger 400 g de chocolat avec 57 ml d'huile végétale et placer 1 minute au micro onde. Si nécéssaire, réchauffer 30 sec.

Important

- Les temps sont calculés en chauffant le chocolat à moyenne température dans un four à micro ondes de 800 W. Si votre four possède une puissance différente, veuillez vous reporter aux instructions du fabricant.
- Le chocolat brule facilement. Il est donc recommandé de ne pas le chauffer plus d'une minute à chaque fois.
- Si vous faites fondre votre chocolat au bain-marie, suivez les instructions en page 2 et ajoutez de l'huile comme indiqué ci-dessus.

Quelques idées de recettes pour vous inspirer

Votre fontaine est l'invité idéal pour toute soirée ou divertissement familial au quotidien. Le chocolat connaît toujours un grand succès mais vous pouvez aussi remplir votre fontaine avec d'autres sauces douces et savoureuses. Voici quelques idées à tester.

Idées recettes avec du chocolat :



- Guimauve et morceau de loukoum, caramel ou gâteau de miel
- Fruits entiers – fraises et cerises
- Fruits en tranches – mangue, kiwi et quartiers d'orange
- Biscuits – Amaretti ou un même type de biscuit sec
- Profiteroles

Idées recettes pour d'autres sauces

Nous vous suggérons également de remplir votre fontaine avec un coulis de fruits réchauffé au préalable au micro onde ou sur votre plaque de cuisson. Pour une expérience culinaire inédite, prenez une sauce au fromage, sauce barbecue ou chili de consistance fine que vous avez réchauffé. Puis dégustez la avec :

• Des cubes de porc, bœuf, poulet, poisson ou crevettes cuits
• Des cubes de légumes cuits
• Une variété de pains – complet ou aux céréales

Nettoyage et entretien de votre fontaine

Cette fontaine est conçue pour être à la fois facile à utiliser et à entretenir.

• Prenez soin d'éteindre votre fontaine et de la débrancher avant tout nettoyage.
• Videz le bol de tout reste de chocolat. Mettez le chocolat dans un sac plastique puis jetez le à la poubelle. Ne jetez jamais le chocolat dans l'évier ou aux toilettes car cela occasionnerait des obstructions quand il durcit.
• Laissez refroidir votre fontaine.
• Nettoyer le bol et les façades du socle avec une serviette en papier humide ou un chiffon doux. N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de tampon à récurer qui endommageraient la surface.
• Le socle de votre fontaine renferme des composants électriques et ne doit évidemment en aucun cas être placée dans de l'eau ou au lave-vaisselle.
• La tour et les coupelles peuvent être nettoyées en toute sécurité à la main dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez ensuite le tout avec une serviette en papier ou un chiffon doux.

Dépannage

Votre fontaine de table Giles & Posner est un produit fiable, conçu pour une utilisation sans problème. Si un problème survient, réferez-vous au tableau ci-dessous.

Problème	Cause éventuelle et solution
Le chocolat dégouline mais ne coule pas	Le chocolat est trop épais. Eteindre le moteur et verser un peu d'huile végétale. ou La fontaine n'est pas de niveau. Vérifiez la surface sur laquelle elle est posée et réglez les pieds si besoin. ou Assurez-vous qu'il y a au moins 800 g de chocolat fondu dans le bol.
Le chococlat coule de façon irrégulière	Le socle n'est pas de niveau. Vérifiez la surface sur laquelle le socle repose et réglez les pieds en conséquence. Le chocolat doit être réparti de façon régulière dans le bol.
L'écoulement du chocolat se fait par intermittences ou s'arrête	Il se peut que des aliments se soient logé dans le filtre au centre du bol. Retirez tous les morceaux de nourriture.
L'écoulement du chocolat est lent.	De l'air peut être emprisonné dans la vis sans fin ou la tour à étages. Eteignez le moteur de la fontaine.
Le chocolat est trop épais pour pouvoir couler	La température ambiante est peut être trop basse ou la fontaine se situe dans un courant d'air occasionné par une porte ou une fenêtre ouverte.

Utilisation de votre fontaine en toute sécurité – Important

Lorsque vous utilisez votre fontaine de table, nous vous recommandons de suivre ces règles de sécurité qui relèvent du bon sens.

- Il convient tout d'abord de lire ce manuel d'utilisation.
- Pour bien fonctionner, la fontaine doit toujours être de niveau.
- N'approchez pas vos doigts ou tout autre objet du bol de la fontaine lorsqu'elle fonctionne. Vérifiez régulièrement que des aliments ne sont pas tombés dans le bol, ce qui pourrait l'obstruer.
- N'utilisez pas la force pour tremper la nourriture dans le bol.
- Ne laissez pas la fontaine sans surveillance lorsqu'elle fonctionne.
- Ne touchez pas ou ne déplacez pas la vis sans fin lorsqu'elle fonctionne.
- Ne laissez pas d'enfants utiliser la fontaine hors de la surveillance d'un adulte.
- Ne déplacez pas la fontaine si le moteur est en route.
- Tenez la fontaine et son câble à distance des surfaces chaudes.
- Cette fontaine n'est pas destinée à un usage en extérieur.
- N'utilisez pas votre fontaine pour d'autres usages que ceux décrits dans ce manuel.
- N'essayez pas d'assembler ou de désassembler la tour à étages ou la vis sans fin quand le moteur fonctionne. Eteignez et débranchez la fontaine au préalable.
- Ne plongez pas le socle ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide et ne les passez pas au lave-vaisselle.
- Eteignez et débranchez systématiquement votre fontaine avant de la nettoyer.
- Pour éviter que les utilisateurs ne trébuchent, votre fontaine est équipée d'un cordon court Il est évidemment possible d'utiliser un cordon prolongateur mais ses caractéristiques électriques devront être au moins égales à celles de la fontaine c'est-à-dire 325 Watts/230 Volts/50 Hz/1.46 A.
- N'utilisez pas votre fontaine si le cordon ou la prise sont endommagés. Si le produit est sous garantie, retournez-le.

Votre garantie 1 an

A conserver précieusement avec votre facture.

Votre fontaine est un produit fiable conçu pour une utilisation sans problème. Elle est garantie 12 mois à compter de la date d'achat contre les défauts mécaniques et électriques. Cette garantie s'applique si vous utilisez la fontaine à usage strictement domestique, en respectant les instructions de ce manuel et en utilisant une installation électrique convenable. Ne la démontez pas et ne l'endommagez pas.

Pour toute information, n'hésitez pas à contacter notre service après vente :

WISMER SAS
2 rue Paul Doumer
88000 EPINAL
0329822771